

krogtugg & hotellsnack

NR 3 2022

ETT MAGASIN

FRÅN KROGDIREKT
& SAMKÖPSGRUPPEN

Brasserie Grand och L'etage

FESTSTÄMNING I VÄRLDSKLASS

EXPERTEN TIPSAR

**Behåll dina stjärnor
på jobbet!**

INSPIRATION

**Upptäck nya
designnyheter**



Välj regionalt!

Svenska produkter
till din meny

Vi har de svenska råvaror du behöver.

Allt fler gäster efterfrågar svenska råvaror på menyn. Hos oss hittar du fiskar från friska vatten, smakrika svampar, viltkött från djupa skogar, charkuterier och kött från djur som betat grönskande ängar, frukt, bär och grönsaker i säsong och den finaste potatisen. För att bara nämna några av alla de över 700 produkter som finns i Martin & Servera-gruppens regionala sortiment.

Välkommen att botanisera i vårt regionala sortiment!
Läs mer på martinservera.se/regionala-produkter.

**martin&
servera**
GRUPPEN

#Nr 3

Var går prisgränsen för en dagens lunch?

Hösten är här och vi lämnar en intensiv sommar bakom oss. Trots det hårda världsläget har många i branschen haft en bra sommar med fulla hotell och restauranger.

Enligt statistik har kostnaderna för livsmedel ökat med drygt 20 % det senaste året och även elpriserna fortsätter att skjuta i höjden. Denna negativa utveckling kommer tyvärr göra att den kommande tiden blir en utmaning för vår bransch. Hur stora prishöjningar kan vi göra utan att skrämja bort våra kunder?

Tveka inte att kontakta oss på Krogdirekt så hjälper vi er att göra en analys för att spara pengar till dig och din verksamhet.

Trevlig höst!
Henric Rondahl, vd



Grejer som inspirerar

Upptäck snygga designnyheter som du enkelt kan beställa från oss på Krogdirekt.



Industriellt ↑

Använd denna serveringsvagn i industriell stil som en trevlig plats att duka upp fördrinken på, eller som en del av inredningen att placera vackra ljusstakar på. Serveringsvagnen Springtime är designad av Vermobil och passar lika bra inomhus som på uteplatsen.



Bord i bok ↑

En tidlös möbel inspirerad av naturen och avancerad arkitektur. K2 från Paged Meble är designad för att harmoniskt möta byggnaderna och bergen i Alperna.



Fisk →

Inred med färger och spännande former. Puffen Fisk från Adrenalina finns i flera färger och skapar en iögonfallande möbel när de grupperas – samtidigt som det blir en trevlig samlingsplats.



← Statement

Fåtöljen Tubby från Adrenalina tar varje rum med storm. Dess stabila fyrkantiga form gör den till en riktig statment-möbel i vilket rum som helst och bjuder in till en skön stund att vila fötterna.

Stilren

Stomme av stålrör och sits och rygg av band i syntetväv. Stolen Stripes är den perfekta kombinationen av mjukt och hårt. En stilren stol som finns i många olika färgval från Corbetta.



DAGS ATT BÖRJA PLANERA FÖR JULBORD?

Vi på Lagerblad Foods kan erbjuda dig kanske marknadens mest hemlagade köttbulle, bara att vi har gjort den i vårt kök.

Premium nötköttbulle tillagad av högkvalitativa råvaror efter vårt traditionella recept. Vi hackar löken och maler färsen själva för att sedan kontaktsteka bullarna tills färgen är helt rätt. Resultatet är en köttbulle som både ser ut och smakar som en hemlagad. Denna köttbulle finns i två storlekar 16 g och 30 g.



1002 TRADITIONELL KÖTTBULLE 16 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 325 st. x 16 g = 5,2 kg

MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
Martin & Servera 357111



9863 TRADITIONELL KÖTTBULLE 30 G

Tillredd. Djupfryst.
ca 167 st. x 30 g = 5,0 kg

MJÖLKFRI. LAKTOSFRI.
Martin & Servera 357129



LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.se

Lagerblad Foods Ab | Byängsgränd 14, 12040 Årsta, +46 (0)73 – 447 98 15 lotta@lagerbladfoods.se



MEDLEMSREPORTAGE

BRASSERIE GRAND

LINKÖPINGS NYA MÖTESPLATS

Mitt i Linköpings stadskärna i hörnet av Platensgatan finns Brasserie Grand, ett av de senaste tillskotten i stadens restaurangutbud. Det har nu gått ett halvår sedan portarna öppnades till den 200 kvadratmeter stora lokalen. Det är just storleken på lokalen som gett inspiration till namnet Brasserie Grand.



Andreas Demir, ägare av restaurangen berättar

- Vi är ett klassiskt svenskt brasseri med franska influenser. Vi gottar oss lite extra i det franska och svenska köket med en lätt touch av det internationella. Visionen är att skapa en mötesplats för alla. Här ska det alltid vara öppet och fullt med folk, stämningen ska kännas folklig. Lokalen, som är närmare 100 år gammal, är varsamt renoverad. Inredningen är påkostad och lyxig samtidigt som den lyckas skapa en mysig atmosfär.

En plats för alla tillfällen

Tillsammans med Andreas jobbar cirka 40 medarbetare med att skapa en välkomnande och lättsam stämning. Hit ska man kunna komma vid alla tillfällen, vare sig det är en vanlig vardag, ett födelsedagsfirande eller eftermiddagshäng. På menyn finns alltid Grands populära köttbullar och en ny pastarätt presenteras varje vecka. Maten lagas från grunden med bra råvaror och fokus ligger på de lokala leverantörerna. Restaurangen erbjuder förutom à la carte på kvällarna och väl-

lagade luncher dagtid även after work och brunch. Baren är såklart välfylld för de som önskar att komma på en drink.

- På helger är atmosfären extra stämningsfull när en dj står bakom skivspelarna och gästerna minglar runt baren. Då skapas den perfekta blandningen av människor, mat och dryck, säger Andreas.

Tyvärr har det inte varit någon supersommar lägger han till och menar att Linköping inte är någon sommarstad. Många lämnar staden



på sommaren för att åka utomlands vilket gjort att han vissa dagar hade önskat mer folk. Men hösten har börjat bra så han är hoppfull inför den kommande tiden. Han är glad att de även valt att satsa på att öppna en nattklubb som han tror kommer vara ett bra tillskott till Linköpings uteliv.



Visionen med klubben är att skapa en jävla fest i trygg miljö helt enkelt.

Feststämning i världsklass

En trappa upp från restaurangen finns Club L'etage som hade premiär den 20 augusti i år. Öppningshelgen blev lyckad och lokalen fylldes snabbt med nyfikna gäster.

- Visionen med klubben är att skapa en jävla fest i trygg miljö helt enkelt.

Andreas menar också att investera i det bästa ljus- och ljudsystemet var en självklarhet då känslan på klubben förhöjs och gästerna blir nöjda. Framöver finns det planer på att bjuda in välrenommerade dj:ar som höjer stämningen ytterligare. Musiken som spelas är klubbmusik från olika genrer som pop, hiphop och house.

På klubben finns det möjlighet att boka ett VIP-rum om man exempelvis vill fira något särskilt. VIP-rummet på L'etage är ett privat rum med egen bar och service. Antingen kan du reservera ett drinkbord eller hela rummet.

Andreas recept till framgång

Andreas, som jobbat inom restaurangbranschen hela sitt liv och varit med och tagit fram koncept som Flott och Rico i Linköping, anser att vägen till framgång handlar om att vara konsekvent och hålla hög kvalitet.

Kunden ska kunna känna igen sig och vara trygg med vad som erbjuds. Han jobbar för att skapa det lilla extra och ge bra service.

- Man behöver anpassa sig efter kunden och ge dem det de vill ha. Det viktigaste är att leverera bra kvalitet och att maten är vällagad. ■



På helger är atmosfären extra stämningsfull när en dj står bakom skivspelarna och gästerna minglar runt baren. Då skapas den perfekta blandningen av människor, mat och dryck, säger Andreas.



FAKTA:

Adress: Platensgatan 4,
582 20 Linköping
Webb: brasseriegrand.se

Facebook:
Brasserie Grand och L'etage

Instagram:
@brasserie.grand och
@clubletage

Antal gäster: 150 sittande,
900 i lokalerna

Bli vår VEGASPARTNER

Vegas är mer än bara en spelautomat. Den är husets eget Casino och en extra inkomstkälla för dig och din verksamhet.

Bli vår Vegaspartner och få sprillans nya Vegas-automater laddade med spännande spel och trygga spelansvarsfunktioner. Vi tar hand om både installation och service. Du och din personal får utbildning, löpande information och blir också en del av ett större nätverk.

En av våra senaste nyheter är att våra automater nu även tar **Swish!** Smidigt och säkert både för spelare och restaurangägare.

Läs mer på **vegas.se** eller ring Vegassupporten direkt på **020-44 88 22**.

Scanna koden och gör din intresseanmälan direkt!



Visste du att...

...genomsnittskrögaren tjänar ca 200 000 kr per år på Vegas? Det motsvarar ungefär 50 luncher per dag. Eller 9 000 liter öl per år. Skillnaden är att nya Vegas sköter sig själv.



REKAL Shining Everyday™

Vi är specialister på hygien och rengöring och oavsett om din profession är att driva restaurang, ta hand om patienter eller framställa dryck så finns vi här för att hjälpa dig med dina utmaningar.



FULLSERVICE

Av oss får du regelbundna besök där vi kontrollerar att dina system och utrustningar fungerar, samtidigt som vi ger dig kunskap om våra olika produkters funktioner och användningsområden.



HELTÄCKANDE SORTIMENT

I vår egen produktionsanläggning utvecklar och producerar vi produkter med fokus på effektivitet och miljö. Förutom våra egna produkter erbjuder vi ett heltäckande sortiment av tillbehör, papper och engångsmaterial.



LEVERANS DAGEN EFTER

Tack vare vår lokala förankring kan vi direktleverera dina produkter ofta redan dagen efter du har lagt din beställning.

Följ oss i sociala medier!



Vill du veta mer? Tveka inte att kontakta oss!

Telefon: 0158-339 00
Hemsida: www.rekal.se



Favoriter i ny förpackning med mindre olja



Späda örtmarinerade kronärtskockor i kvartar, i tråg, 1,4 kg x 2.

Perfekta som antipasti, i en sallad eller som ett tillbehör till grillat kött, fisk eller fågel.

Klyftade och klara, bara att servera.



Färdigstrimlade soltorkade tomater, i tråg, 1,4 kg x 2.

Goda i sallader, matlagning eller på smörgåsar.

Praktiska att använda direkt i sallader, pasta eller på smörgåsar. Perfekta smaksättare i tomatsåser, grytor, risotto och mycket mer.

www.dilucafoodservice.se

Spara pengar med Krogdirekt

Våra medlemmar sparar upp till 50 procent mer på att använda våra avtal med Sveriges ledande leverantörer. Vi kan sänka era priser på bland annat råvaror, el, köksutrustning, försäkringar, tvättkostnader med mera. Minska de höga kostnaderna för kassafunktioner och betal- och kreditkortsinlösen. Allt det som gör skillnad när du ska skapa en lönsam verksamhet!

I vårt medlemskap, som löper årsvis, ingår bland annat alla våra leverantörsavtal och support. Vi har många tjänster utöver detta där vi kan underlätta för våra medlemmar genom att vara behjälpliga med bland annat övergripande råd och tips kring inköp av utrustning samt stöd för att förbättra företagets ekonomi.

Läs mer på krogdirekt.com/bli-medlem



Digitala möten med Krogdirekt

Vi på Krogdirekt har, precis som många andra, anpassat vår verksamhet till digital verksamhet. Är det så att ni vill ha ett digitalt möte med oss kan vi därför enkelt erbjuda möte via Teams, Facetime eller annan önskad digital mötesplats.

Välkommen att kontakta oss på krogdirekt.com/kontakt



FINANSIERING



AFFÄRSUTVECKLING



RÅDGIVNING



Nya möjligheter

Vi hjälper dig växa – På Krogdirekt har vi länge fått förfrågningar om vi kan hjälpa krögare med att sätta upp fördelaktiga krediter. Genom Krogfinans kan vi nu hjälpa till med finansiering av exempelvis restaurangrenoveringar, inköp av maskiner, möbler och utrustning. Genom fördelaktiga finansieringstjänster vill vi hjälpa krögare över hela Sverige att växa och skapa bättre lönsamhet.

Läs mer på: www.krogdirekt.com/krogfinans
Kontakta din säljare för mer info:
www.krogdirekt.com/kontakt

krogfinans

Så behåller du din personal

I årets första nummer av Krogdugg & hotellsnack kunde du läsa om hur man ska tänka när man rekryterar personal till sin restaurang. När du väl har anställt din drömkandidat kommer nästa utmaning. Att behålla personen. Idag ställer personalen högre krav och har ofta inställningen - vad får jag? Därför är det extremt viktigt för företagen att tänka till kring hur man skapar en bra företagskultur som gör att de anställda trivs och vill stanna inom företaget.



Vi träffar Thomas Björklund, rådgivare på Krogdirekt, som har över 40 års erfarenhet av

branschen. Han har arbetat med allt från att vara kock till att vara hotell- och restaurangchef på Landeryds golfklubb. Han fick tidigt en ledande roll som arbetsledare och vet vikten av att skapa trivsel på en arbetsplats för att behålla bra personal.

- Att jobba inom denna bransch kan vara både stressigt och

tungt men det är också en kul, nytänkande och kreativ bransch. Det finns stora möjligheter att göra karriär och det är inte ovanligt att en person som börjat arbeta i disken slutar som en framgångsrik hotelldirektör.

Thomas har också erfarenhet som egenföretagare då han bland annat drivit restauranger, sin egen fisk- och delikatessbutik i Mjölby.

Rätt förutsättningar från början
När det är dags att anställa en

ny medarbetare är det viktigt att man som arbetsgivare har en god planering. Det första intrycket är mycket viktigt och kan lägga grunden för om den anställda kommer stanna inom företaget eller inte. Anställningsbeviset ska vara tydligt och ett verktyg både för den anställda och arbetsgivaren. Här ska bland annat lön, anställningsform, arbetsbeskrivning och ansvarstillägg vara specificerat. Thomas menar att det ofta kan vara ett problem hos privata företag.

”
Tänkt också på att man måste ha vila mellan arbetspassen. Återhämtning är mycket viktigt vid hög belastning.



Var också tydlig med hur löneutvecklingen inom företaget ser ut. Finns det någon möjlighet till bonus? Thomas tipsar om att det är bra med ett bonussystem som de anställda kan vara med och påverka. Det skapar större engagemang och driv att göra ett bra jobb.

- Det kan till exempel handla om att hålla nere råvarukostnaderna. Då tänker den anställda till gällande exempelvis matsvinn och planerar sin matlagning bättre.

Thomas menar vidare att det är otroligt viktigt med en bra introduktion när den nyanställda väl börjar. Det handlar om att ge personen förutsättningar att utföra ett bra jobb och skapa rätt serviceanda. Hur gör man vid ett klagomål? Vad har företaget för mål? Var också noga med att följa upp introduktionen med den anställda för att fånga upp eventuella frågetecken. En bra kommunikation ger trygghet både för arbetsgivaren och den anställda.

Nyckeln till en fungerande verksamhet

Bra schemaplanering är enligt Thomas nyckeln till framgång i

denna bransch där man ofta har mycket folk i omlopp som arbetar olika tider. Det gäller att komma ut med schemat i god tid så att medarbetarna har möjlighet att kunna planera sin vardag och exempelvis få ihop familjelivet.

- Tänk också på att man måste ha vila mellan arbetspassen. Återhämtning är mycket viktigt vid hög belastning.

Thomas tipsar om att det är bra om personalen kan vara med och påverka sitt schema. Det kan handla om att anpassa schemat efter personalens behov som en fritidsaktivitet eller möjlighet att hämta sina barn på skolan. Förmåner som att få träna på arbetstid ger både en friskare personal och en möjlighet att hjälpa dem att få ihop vardagen. Det kan göra att man vill stanna längre inom företaget, en win-win för båda parter med andra ord.

Undvik surdegar genom god kommunikation

För att visa medarbetarna att du ser dem och vill ge dem de bästa förutsättningarna att utvecklas är det viktigt med avstämningar. Tomas menar att

ett "job chat" cirka 4 gånger per år är en bra väg att gå. De korta avstämningssamtalen mellan närmaste chef och medarbetare ska bestå av ömsesidig feedback och öppenhet kring prestation, utveckling, samarbete och arbetsklimat.

- Se medarbetarna och var lyhörd. På så vis kan ni bygga en tillitsfull relation. Då skapas ett bra arbetsklimat och du kan fånga upp problem som annars skulle kunna bli riktiga surdegar.

Här har du som arbetsgivare också chansen att ta reda på om den anställda vill utvecklas inom jobbet, kanske vill den testa på en annan roll inom företaget. Då är det din uppgift att uppmuntra och vidareutbilda medarbetarna, det kan vara genom föreläsningar, studiebesök, kurser eller möjlighet att skugga en kollega som har en annan roll under en viss period.

- I slutändan handlar det om att ha trevligt tillsammans, det ska vara kul att gå till jobbet avslutar Thomas. ■

Thomas 4 tips på nästa sida



Thomas fyra tips!



1. Tydligt anställningsbevis

Ta fram ett anställningsbevis där allt framgår. Det ska inte finnas några oklarheter gällande exempelvis arbetstid, tim- eller månadslön, ansvarstillägg och semester. Otydlighet skapar irritation. Prata igenom hur löneutvecklingen ser ut och om det exempelvis finns möjlighet till bonus.



2. Introduktion vid nyanställning

Var noga med introduktionen för att ge den nyanställda rätt förutsättningar att göra ett bra jobb. Gå igenom arbetsuppgifterna och olika scenarion som kan uppstå. Hur gör man exempelvis vid klagomål? Det är också mycket viktigt med uppföljning för att fånga upp hur den nyanställda trivs och klarar av sitt nya jobb.



3. Schemaplanering

Bra schemaplanering är A och O och en nyckel för att lyckas i denna bransch. Det är ofta mycket personal i omlopp som arbetar olika tider. Att komma ut med schema i god tid ger medarbetarna möjligheten att kunna planera sin vardag. Tänk också på att man måste ha vila mellan arbetspassen.



4. Job-chat, ger möjlighet till utveckling

Kontinuerliga avstämningssamtal mellan närmaste chef och medarbetare skapar ett bättre arbetsklimat. Under samtalet ska det finnas möjlighet till ömsesidig feedback. Som chef är det viktigt att se medarbetaren och fånga upp om personen exempelvis har en önskan om att utvecklas i sin roll eller inom företaget.



Har du frågor som rör rekrytering och personal?
Kontakta oss för rådgivning krogdirekt.com/kontakt

Din Krogdirektkontakt

Dalarna	Henric Rondahl	073-320 09 60
Göteborg, Västra Götaland, Halland, Skåne	Pelle Hansson	070-916 82 73
Göteborg, Västra Götaland	Lena Nethander	070-916 83 24
Östergötland, Småland	Thomas Björklund	070-841 37 01
Hälsingland, Gästrikland	Lars Andersson	076-853 30 20
Stockholm	Johakim Philipson	072-312 22 85
Västmanland	Mario Macri	070-841 37 08
Västernorrland	Esbjörn Habicht	070-316 31 52
Östergötland	Josef Yildiz	070-956 53 56

Kontakta Samköpsgruppen

HENRIC RONDAHL	073-320 09 60
JOSEF YILDIZ	070-956 53 56
PELLE HANSSON	070-916 82 73
LENA NETHANDER	070-916 83 24
THOMAS BJÖRKLUND	070-841 37 01

Välkommen till din restauranggrossist.

Snabbgross är Sveriges ledande hämtgrossist för restaurang, café, fastfood och övrig företagsmarknad. Våra 29 butiker från Luleå i norr till Malmö i söder och vår kunniga personal står redo att hjälpa dig med allt du behöver till din verksamhet.

Under flera decennier har Snabbgross brunnit för delad glädje för bra mat, till bästa pris. Vi strävar efter att bidra till stolthet bland Sveriges många restaurangkök genom att vara tillgängliga med prisvärda råvaror, varje dag i våra butiker och e-handel.

Se vårt sortiment
och läs mer på
snabbgross.se

 **Snabbgross**



PANNOUMI®

Till dig som väntat på en riktigt bra stek- & grillost!

Stekosten har inte bara blivit ett populärt alternativ till köttet i hamburgaren. Den är också utmärkt som ingrediens i sallader, grytor och tapas. Nu lanserar vi Pannoumi Stek & Grillost i två nya varianter.

Pannoumi Tärnad är perfekt som bas- ingrediens i en vegetarisk gryta eller pytt, men också som osttopping på pizza. Pannoumi Ostfärs är en idealisk ersättare till köttfärs i biffar, bollar, lasagne och andra färsrätter.

Smakmässigt har Pannoumi en mild syrlighet i kombination med en tydlig men lägre sötta än exempelvis halloumi, och när osten steks eller grillas får den en läckert fräsigt yta. Mjölkkråvan kommer från gårdar i Skåne och södra Sverige som sätter kornas hälsa i fokus och tillverkningen sker på vårt mejeri i Kristianstad.

Välj mellan 600-grams helbit, 60-grams och 100-gramsskivor, tärningar eller ostfärs.



Pannoumi finns som:

- Helbit BNR: 432809
- Skivor 10 x 100 g BNR: 432847
- Skivor 20 x 60 g BNR: 432880
- Tärnad BNR: 106585
- Färs BNR: 106579

storhushall.skanemejerier.se

TVÅ PANNOUMINYHETER - FÄRS OCH TÄRNAD!



Lätt att
forma till biffar



Toppa med
protein

Våra samarbetspartners

	 Bixia För mer närproducerad el		 Duni SUPPLIER OF GOODMOOD		
					
					
					
					
					
					

krog**direkt**



SKANDINAVISKA
**samköps
gruppen**
Gör smartare
affärer!